

### 3# Kettle Sour Ale z pulpą

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.6**
- Styl **Gose**

#### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

#### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

#### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (20%)	81 %	6

#### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	45 g	1 min	11 %

#### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

#### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	5 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Pulpa owocowa	400 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Lactobacillus plantarum	2.5 g	Zacieranie	1 min

#### Notatki

- Zatrzeć ---> Wysłodzić ----> Ostudzić do 40stC ----> Dodać bakterie -----> Trzymać w garnku przez 36h-48h do zakwaszenia -----> Zagotować i nachmilić.  
26 cze 2020, 11:46